

Многоцелевой инфракрасный анализатор для зерна, муки и других зернопродуктов



Универсальность

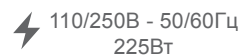
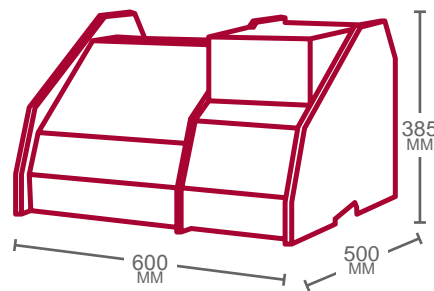
- Анализирует как цельное зерно, так и продукты его переработки
- Результаты сохраняются в памяти встроенного ПК
- Измеряет очень широкий спектр параметров качества (влажность, белок, клейковину, масличность, зольность, ИДК, стекловидность, белизну...)

Точность

- Оснащён наиточнейшим монохроматором для наилучшей точности измерений
- Отличная воспроизводимость результатов измерений без влияния человеческого фактора

Простота

- Нет необходимости в пробоподготовке зерна перед анализом
- Автоматический выбор измерительной ячейки в зависимости от анализируемого продукта



Общее время анализа : **40 секунд**
Время оператора : **20 секунд**

Внесён в реестры средств измерений :

РФ № 38252-08,
РК KZ.02.02.02804-2012
РБ 03 09 5742 15

Принцип измерения

Infraneo - это инфракрасный анализатор, предназначенный для анализа цельных зерен и продуктов переработки зерна.

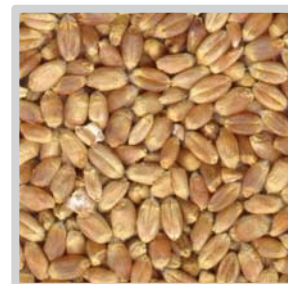
Он относится к последнему поколению ИК анализаторов оснащённых дифракционным монохроматором. В сочетании с технологией самонастройки монохроматора SAM он обеспечивает точность и отличную стабильность результатов во времени, а также не требует подстройки калибровок после транспортировки. Благодаря открытой калибровочной системе PLS, калибровки легко настраиваются. Система полностью открыта для создания новых калибровок пользователями или при помощи специалистов компании CHOPIN Technologies. Совмещая надёжность, удобство использования и широкий спектр имеющихся калибровок, Infraneo прекрасно подходит для нужд элеваторов, мельниц и пекарен.



Преимущества

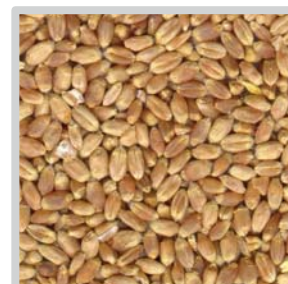
Универсальность

- Один анализатор может анализировать цельное зерно, муку, отруби и другие измельченные продукты, такие, как шрота, крупу, сухую клейковину или крахмал.
- На выбор пользователя аппарат поставляется с более чем 70 бесплатными универсальными калибровками.
- Система поддерживает многоязычный интерфейс, в том числе и русский.



Простота

- Анализ на цельном зерне занимает менее минуты, независимо от числа измеряемых параметров
- В зависимости от выбранного продукта, автоматически используется необходимая оптическая линза (пшеница, кукуруза, рапс, мука...)
- Результаты могут быть выведены в формате Excel для удобства обработки



Надежность

- Точность результатов достигается благодаря использованию высококачественного монохроматора и надёжным калибровкам
- Высокая надежность оборудования обеспечивается благодаря технологии SAM (автоматическая настройка монохроматора)
- Возможно объединение в сеть ИК анализаторов
- Защищен от пыли и влаги
- Встроенная система очистки
- Аппарат учитывает влияние температуры и компенсирует результаты
- Возможность сохранения до 100.000 результатов анализов для постоянного мониторинга



Пониженные требования к обслуживанию

- Возможно самостоятельное обслуживание, лампа легко меняется
- Функция удаленного обслуживания, позволяет CHOPIN Technologies обслуживать устройство удаленно

Модульный дизайн

- Возможна дополнительная комплектация модулем натурального веса или влагомером AQUA TR
- Возможна интеграция в автоматизированную систему экспресс-анализов GESTAR

